morphy richards®

Flavour Savour

Flavour Savour
Please read and keep these instructions — GB

Flavour Savour
Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions — F

Flavour Savour
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf — D

Flavour Savour
Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas — E

Flavour Savour
Lees deze instructies en houd ze goed bij — NL

Flavour Savour
Leia e guarde estas instruções — P

Flavour Savour
Leggere e conservare le presenti istruzioni — I

Flavour Savour
Læs og gem venligst denne vejledning — DK

Flavour Savour
Läs och spara dessa anvisningar — S

Flavour Savour
Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości — PL

Flavour Savour
Внимательно изучите и сохраните данное руководство — RU

Flavour Savour
Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny — CZ

Flavour Savour
Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın — TR

CE

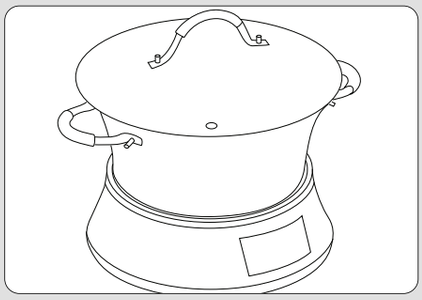
2year guarantee
2 ans de garantie | 2 años de garantía

www.morphyrichards.com

Flavour Savour

Prostudujte si také hlavní návod k obsluze, který obsahuje důležité bezpečnostní informace a další podrobnosti o použití hrnce Flavour Savour.

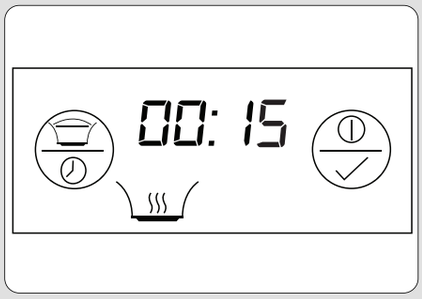
Stručná příručka nastavení



Tato příručka vám poradí, jak používat hrnec Flavour Savour k zatažení / opečení cca 1 kg masa a následného 1:30 hodinového dušení nebo 8 hodinového programu pomalého vaření. Ostatní programy naleznete v kompletním návodu.

Používání funkce zatažení / opečení

1

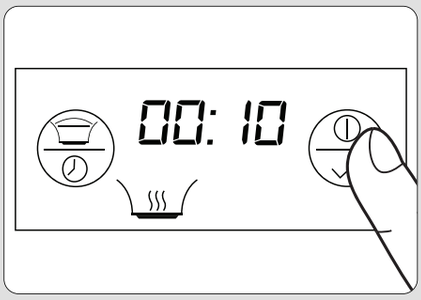


Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺, zástrčku hrnce Flavour Savour zapojte do zásuvky.

Na displeji se zobrazí výchozí obrazovka (vlevo). Ikona Zatažení / opečení ⓫ a zobrazení času , budou blikat.

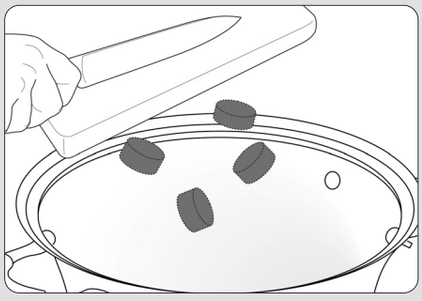
Do hrnce přidejte odpovídající množství oleje podle množství masa, které chcete zatáhnout.

2



Stiskněte tlačítko „Přijmout“ ⓾. Hrnec Flavour Savour bude asi 2 sekundy pípat a displej přestane blikat. Hrnec se začne zahřívat a časovač ❾ zahájí odpočítávání. Po přibližně 5 minutách dosáhne olej správné teploty pro zatažení/opečení masa (tj. na časovači je zobrazeno 00:10).

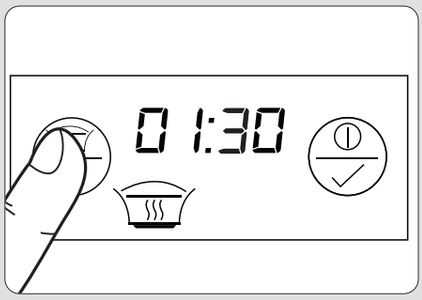
3



Do hrnce přidejte maso a pravidelně je míchejte, dokud není z vnější strany zatažené/opečené. Jakmile časovač dosáhne nuly, základna pípne a proces vaření se ukončí. Pokud se maso zatáhne dříve, než uplyne 15 minut, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ⓾ na cca 3 sekundy. Základna zapípá a proces vaření se ukončí. Pokud potřebujete ve vaření pokračovat, opakujte postup od výše uvedeného kroku 2.

Používání funkce dušení 1:30

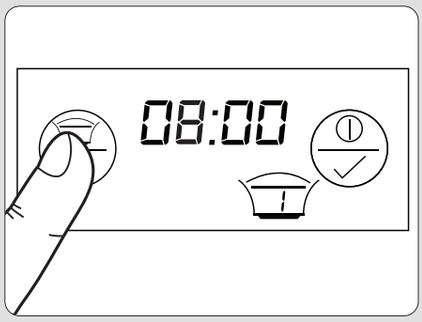
4



Jakmile je proces zatažení/opečení dokončen, přidejte zbývající ingredience (podle receptu). Jednou stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽ a objeví se tato obrazovka (vlevo). Dvakrát stiskněte tlačítko „Přijmout‘ ❿ a základna pak cca 2 sekundy před zahájením procesu vaření pípá. Pokud chcete hrnec Flavour Savour použít s tímto nastavením, nasaďte na něj pokličku. Časovač odpočítávání a udržování tepla viz bod 6.

NEBO použití funkce pomalého vaření

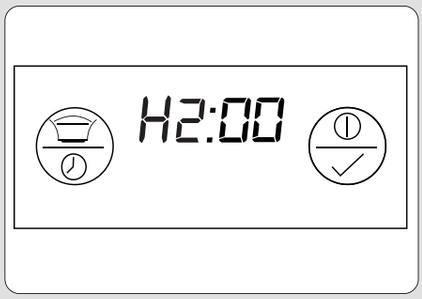
5



Jakmile je proces zatažení/opečení dokončen, přidejte zbývající ingredience (podle receptu). Dvakrát stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽ a objeví se tato obrazovka (vlevo). Dvakrát stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿ a základna pak cca 2 sekundy před zahájením procesu vaření pípá. Pokud chcete hrnec Flavour Savour použít s tímto nastavením, nasaďte na něj pokličku. Časovač odpočítávání a udržování tepla viz bod 6.

Časovač odpočítávání a funkce udržování tepla

6



Na konci procesu vaření výrobek zapípá a automaticky se přepne na udržování tepla. Udržování tepla pracuje po dobu dvou hodin a připočítává od H0:00 do H2:00. Po uplynutí 2 hodin se na displeji zobrazí „H“, které na obrazovce zůstane, dokud plotýnka nedosáhne okolní teploty (přibližně 40 °C). Obrazovka se pak vypne.

Stisknutím jakéhokoli tlačítka přejdete zpět na obrazovku zobrazenou při prvním zapnutí spotřebiče.

CZ

CZ

Jak nejlépe využít váš nový spotřebič...

Bezpečnost

Nikdy se nedotýkejte vnějšího povrchu hrnce, ve kterém se vaří nebo který ještě nevychladnul. Při odstraňování pokličky nebo nerezového hrnce na vaření používejte kuchyňské chňapky.

Efektivita

Odejmutím pokličky dojde k úniku cenného tepla, snížení efektivity vašeho pomalého hrnce a zvýšení doby vaření. Pokličku proto neodnímejte více než 3 krát nebo 4 krát kvůli zamíchání nebo přidání ingrediencí.

Užijte si výhody

Díky pomalému vaření získáte výhodné, všestranné a chutné pokrmy. Delší časy vaření umožní lepší rozložení chutí, dodá jim čas na splynutí a ochucení pokrmu. Pomalý hrnec ohřívá potraviny pozvolna, což je skvělý způsob vaření masa, obzvláště levnějších kousků, jako je dušené hovězí, které během dlouhého procesu vaření krásně změkne. Pro možné využití vašeho pomalého hrnce neexistují žádné hranice, pouze vaše představivost!

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících běžných bezpečnostních pravidel.

V první řadě hrozí nebezpečí úrazu nebo smrtelného úrazu a v druhé řadě hrozí nebezpečí poškození samotného spotřebiče. Tato nebezpečí jsou v textu vyznačena podle následujících konvencí:

VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu osob!

DŮLEŽITÉ: Nebezpečí poškození spotřebiče!

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných situacích, jako jsou: víkendové domy;

  klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích;

  v ubytovacích zařízeních se snídaní.

  Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Spotřebič vždy umisťujte dále od okraje pracovní plochy.
- Spotřebič uchovávejte z dosahu horkých hořáků a rozehřáté trouby.
- Ujistěte se, že je spotřebič používán na pevném, rovném, žáruvzdorném povrchu.
- Ujistěte se, že nad spotřebičem a po všech jeho stranách je dost místa na proudění vzduchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte spotřebič v blízkosti záclon, závěsů, stěn, kuchyňských skříněk a dalších hořlavých materiálů.
- VAROVÁNÍ: Nepoužívejte pod příborníky.

Osobní bezpečnost

- VAROVÁNÍ: Během nebo po používání se nedotýkejte spotřebiče nebo jeho horkých částí, používejte držadla nebo knoflíky a při odnímání pokličky vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Nevkládejte základnu do vody ani jiné kapaliny, abyste se chránili před rizikem úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky.
- Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, buďte mimořádně opatrní.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud na ně nedohlíží nebo je ohledně používání spotřebiče nepoučila osoba zodpovědná za jejich bezpečnost.

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky ke spotřebiči bez napínání spojů.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák nebo horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nikdy jej nenechávejte zapojený k elektrické síti.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

Děti

- Děti musejí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky, která hrozí při sahání do míst, na něž dobře nevidí nebo na která sahat nemají.
- Dětem v kuchyni hrozí nebezpečí, a to zejména když jsou bez dozoru a používají se spotřebiče nebo se vaří.
- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem.

Další bezpečnostní pokyny

- Nezapínejte spotřebič s prázdným hrncem.
- Před ponořením do vody ponechte pokličku a nerezový hrnec zchladnout.
- Nikdy nevařte přímo na základně. Používejte nerezový hrnec.
- Pokud je poklička prasklá nebo odštípnutá, nepoužívejte ji.
- Nezapínejte spotřebič pokud je vzhůru nohama nebo leží na boku.
- Poklička a nerezový hrnec jsou křehké. Zacházejte s nimi opatrně.
- Nespouštějte žádný spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či jakkoliv poškozený. Kontaktujte společnost Morphy Richards a požádejte o radu.
- Nepokoušejte se o opravy - spotřebič neobsahuje žádní součásti, které by mohl opravit uživatel. Zavolejte na naši linku podpory a požádejte o pomoc.
- Používání příslušenství nebo nástrojů, které společnost Morphy Richards nedoporučuje, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Používejte spotřebič pouze k účelu, k němuž je určen.
- Když spotřebič nepoužíváte, připojujete k němu nebo z něj odebíráte součásti a před čištěním ho odpojte od sítě.
- Nepřemisťujte horký spotřebič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- **Vždy používejte hrnec, jež je součástí tohoto spotřebiče. Jiný hrnec nepoužívejte.**

POŽADAVKY NA NAPÁJENÍ

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný.

Funkce

1. Skleněná poklička
2. Otvor pro únik páry
3. Nerezový hrnec na vaření / servírovací hrnec (podle modelu buď 4,5l nebo 6,5l)
4. Topný článek
5. Základna
6. Ovládací panel / displej (viz zvětšený obrázek)
7. Vypouštěcí otvor x2 (vespod)
8. Tlačítko Funkce / čas
9. Zobrazení času
10. Tlačítko Přijmout
11. Ikona zatažení / opečení a ikona dušení
12. Ikona pomalého vaření

Klíč

Ikona zatažení/opečení

Ikona dušení

Ikona pomalého vaření

Objem vaření

- Maximální pracovní objem 6,5l hrnce Flavour Savour je 5 litrů.
- Maximální pracovní objem 4,5l hrnce Flavour Savour je 3,5 litrů.
- Objem naleznete na štítku, který je umístěn na spodní straně výrobku.

Před prvním použitím hrnce Flavour Savour

Odstraňte z výrobku veškeré nálepky a značky.

Nerezový hrnec a pokličku umyjte hubkou nebo hadrem na nádobí v horké vodě se saponátem. NEPOUŽÍVEJTE drátěnku nebo jiný brusný materiál, protože zanechá stopy na nerezovém materiálu. Hrnec a pokličku důkladně opláchněte a vysušte.

DŮLEŽITÉ: ZÁKLADNU HRNCE FLAVOUR SAVOUR NEPONOŘUJTE DO VODY.

Upozornění:

Při prvním použití můžete zaznamenat slabý zápach, který vzniká následkem vypalování zbylých látek po výrobě. Je to zcela běžné, nijak to neovlivňuje vařený pokrm a po několika použitích zápach zmizí.

Rady a tipy pro hrnec Flavour Savour

- Před přidáním do hrnce mají mít veškeré ingredience pokojovou teplotu. Pokud jsou vychlazené, nechejte je ohřát na pokojovou teplotu, protože chladné potraviny ovlivní dobu vaření.
- Maso lze použít chlazené z lednice, ale nikoli mražené. Pro zatažení masa použijte funkci opečení.
- Před použitím musí být veškeré mražené ingredience zcela roztopené.
- Pokud budete pro pomalé vaření používat chladný vývar (např. víno), bude třeba ingredience předehřát. Nejprve začněte použitím funkce opečení, přidejte veškeré ingredience. Jakmile uplyne 15 minut, pokračujte s funkcí pomalého vaření.
- Při tradičním pomalém vaření na sporáku se doporučuje před opékáním obalit maso v mouce. Při použití hrnce Flavour Savour to není nutné. Maso jednoduše opečte / zatáhněte podle pokynů. Pokud je třeba tekutinu zahustit, přidejte a zamíchejte kukuřičnou mouku / jíšku 30 minut před koncem doby vaření.
- Pokud vaříte maso na kosti (např. kuřecí stehna, vepřová žebírka atd.), proces pomalého vaření může zapříčinit, že maso od kosti odpadne - je to obvyklé a výsledkem je bohatší chuť. Dávejte ale pozor na malé kosti, které se mohou v tekutině nacházet.
- Hrnec nepřeplňujte, všechny recepty v této příručce jsou určeny pro maximální objem a ponechávají prostor nad potravinami pro rovnoměrné vaření. Objem naleznete na štítku, který je umístěn na spodní straně výrobku. Pokud používáte svůj vlastní recept, nepřeplňujte hrnec nad nýty rukojeti, které jsou viditelné uvnitř hrnce. **A**
- Během používání bude pokličkа velmi horká, obzvláště prosklené okénko a nerezový okraj. Držadla obalená silikonem zůstávají chladná a umožňují vám nadzvedávat pokličku. Nicméně vám doporučujeme z důvodu bezpečnosti používat kuchyňské chňapky.
- Ingredience mají být v hrnci rovnoměrně rozprostřeny. Kořenovou zeleninu ale raději umístěte do spodní části hrnce. Všechny ingredience mají být ponořené v tekutině.
- Pro rovnoměrné vaření nakrájejte kořenovou zeleninu na kusy (cca 20mm kostky).
- Pokud hrnce převře, je to obvykle proto, že byl přeplněn, takže z něj odstraňte některé ingredience a/nebo tekutinu.
- Tužší masa, jako např. maso na dušení, obvykle vyžadují delší dobu vaření, což je ideální pro pomalé vaření. Pro funkci dušení je třeba maso lepší kvality, aby odpovídala doba vaření 1:30–1:45.
- Kuře a kvalitní kousky masa se vaří kratší dobu. Měli byste proto použít nižší hodnotu časového rozsahu – např. pro úroveň 1 použijte 8 hodin.
- Knedlíky přidávejte do dušeného pokrmu 30–45 minut před koncem vaření. Můžete je umístit na povrch, není třeba, aby byly ponořené v tekutině.
- Šunku s kostí nechejte v plastovém obalu, je-li v něm dodána. Pokud ne, použijte vhodný ohnivzdorný plastový sáček, nebo ji stáhněte řeznickým provázkem, aby šunka během vaření od kosti neodpadla.
- Pokud používáte nastavení dušení, nechejte vařené jídlo před servírováním 10 minut odpočinout v hrnci. Horké (vařící) jídlo se tak před konzumací ochladí.
- Jakmile budete mít s používáním hrnce Flavour Savour zkušenosti, můžete začít vytvářet své vlastní recepty, ale doporučujeme vám používat existující recepty jako příručku. Pokud v receptu používáte ingredience jako těstoviny, mléko, smetanu, mořské plody nebo měkkýše, přidávejte je 30 minut před koncem vaření ostatních ingrediencí. Netýká se to kokosového mléka a receptu na rýžový nákyp.
- Syrové, nevařené jídlo nenechávejte v hrnci delší dobu. Proces vaření zahajte co možná nejdříve. Pokud nezačnete brzy vařit, uložte potraviny v lednici a až budete připraveni, nechejte je zteplat na pokojovou teplotu.
- Pokud již dříve uvařený pokrm vychladnul, použijte na ohřátí pokrmu nastavení dušení s časem 1:30 h. V závislosti na receptu může ohřátí trvat 30-45 minut. Před podáváním má být jídlo horké.
- Pokud vaříte poloviční množství pokrmu, dobu vaření lze obvykle zkrátit na dvě třetiny. Před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně uvařený.
- Přizpůsobení existujících receptů z běžného vaření pro použití v pomalém hrnci může vyžadovat snížení množství použité kapaliny, protože zde se kapalina neodpařuje ve stejném množství.
- Kde je třeba vývar, použijte vařící vodu.
- Pokud vaříte maso na kosti, začněte překrytím masa vařící vodou nebo vývarem. Ten lze snížit ke konci doby vaření.
- Syrové červené fazole musí být před použitím v hrnci Flavour Savour namočeny a vařeny 10 minut, aby došlo k odstranění toxinů.
- Pokud je to třeba, po opečení vylijte nadbytečný olej.
- Pokud používáte vývar nebo omáčky ze sklenic nebo nádob, nejprve je ohřejte v mikrovlnné troubě a teprve potom je přidejte do hrnce. Případně přidejte k době vaření 30 minut.

Vysvětlení pojmů

Opečení/zatažení:

Před dušením nebo pomalým vařením masa je důležité maso nejprve zatáhnout / opéct. To znamená lehce opéci maso z vnější strany v horkém oleji předtím, než začnete proces dušení nebo pomalého vaření (maso má být uprostřed stále syrové). Zatažení / opečení masa tímto způsobem pomůže zachovat jeho chuť a vlhkost.

Dušení:

Co se týče hrnce Flavour Savour, dušení znamená vaření masa a / nebo zeleniny v tekutině (např. víně, vývaru, vodě) po dobu 1 hodiny 30 minut a 1 hodiny 45 minut.

Pomalé vaření:

Pomalé vaření je způsob vaření pokrmu po dlouhou dobu (obvykle mezi 4 až 10 hodinami) v tekutině (např. ve víně, vývaru, vodě). Jak napovídá název, pokrm je vařen pomaleji a mírněji, často to znamená, že maso je mnohem křehčí. Pro pomalé vaření jsou velmi vhodná masa s vyšším obsahem tuku, protože proces vaření umožní tuk rozpustit a maso zůstane velmi křehké.

Návod k použití

Umístěte základnu **5** na suchý, rovný a žáruvzdorný povrch, dále od okraje pracovní plochy. Nepoužívejte jej na podlaze.

Upozornění:

Pokud je výrobek zapnutý, ale není používán, časovač displeje se po 30 minutách přepne do pohotovostního režimu.

Funkce hrnce Flavour Savour zatažení/opečení

Hrnec **3** umístěte na základnu **5**, zástrčku hrnce Flavour Savour zapojte do zásuvky.

Na displeji **6** se zobrazí výchozí obrazovka **B**.

Zobrazení času **9** a ikona funkce zatažení **11** budou blikat. Do hrnce přidejte odpovídající množství oleje podle množství masa, které chcete zatáhnout.

Viz recepty v této příručce.

Doporučujeme vám použít přibližně dvě polévkové lžíce rostlinného oleje pro zatažení 800 g - 1200 g masa. Množství se může lišit podle osobní chuti a množství tuku v mase, které je opékáno.

Zvolte funkci zatažení a jednou stiskněte tlačítko „Přijmout“ **10**. Hrnec Flavour Savour bude asi 2 sekundy pípat a displej přestane blikat. Hrnec se začne zahřívat a časovač **9** zahájí odpočítávání. Po přibližně 5 minutách dosáhne olej správné teploty pro zatažení / opečení masa (tj. na časovači se zobrazí 00:10). Vhodným způsobem jak otestovat, zda je olej dostatečně rozpálený, je vložit malý kousek masa nebo cibule do hrnce. Pokud začne po vložení do oleje prskat, teplota je vhodná pro zatažení / opečení. Pokud neprská, nechejte hrnec rozhřát další minutu nebo dvě a test znovu zopakujte.

Do hrnce vložte maso a pravidelně míchejte, dokud není vnější strana masa zatažená / opečená. Jakmile časovač dosáhne nuly, základna pípne a proces vaření se ukončí. Pokud se maso zatáhne dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout“ **10** na cca 3 sekundy. Základna zapípá, proces vaření se zastaví a na obrazovce se objeví výchozí displej **B**.

Pokud maso potřebuje ještě několik minut pro zatažení, tak jakmile časovač dosáhne nuly, jednoduše stiskněte tlačítko „Přijmout“ a znovu spusťte funkci zatažení/opečení. Jak je již vysvětleno výše, pokud chcete funkci zatažení zrušit dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout“ **10** na cca 3 sekundy.

Vzhledem k vysoké teplotě, při které hrnec Flavour Savour pracuje v režimu zatažení / opečení, provádějte maximálně dva 15minutové programy rychle za sebou. Pokud chcete zvolit program po třetí a přístroj je horký, na obrazovce se zobrazí --:-- a ikona „Zatažení / opečení“ **11** bude blikat **C**.

Funkci nebude možné znovu zvolit, dokud výrobek dostatečně nevychladne. To by ale nemělo způsobit žádné obtíže, protože vždy je možné zatáhnout/opéct požadované množství masa v době 30 minut (2 x 15).

Upozornění:

Funkci „Zatažení / opečení“ nepoužívejte bez hrnce **3** umístěného na základně **5**, protože výrobek se tak může přehřát. Funkci „Zatažení / opečení“ nepoužívejte, pokud není v hrnci nalitý olej.

Zatažení/opečení na plynovém nebo elektrickém sporáku v hrnci Flavour Savour

Pokud chcete, můžete hrnec na vaření Flavour Savour použít pro zatažení / opečení masa na plynovém nebo elektrickém sporáku.

Jednoduše nalijte olej, jak je popsáno výše, a hrnec umístěte na sporák. Na sporáku se může olej rozehřát trochu rychleji, takže použijte malý kousek masa / cibule, jak je vysvětleno výše, k vyzkoušení teploty.

Tip k zatažení / opečení masa

Při zatahování velkého množství masa vám doporučujeme maso rozdělit na menší dávky, což vám usnadní vaši práci. Protože maso je třeba během zatahování neustále míchat, s menším množstvím masa se manipuluje snadněji.

CZ

Funkce dušení

Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺. Přidejte ingredience podle pokynů v receptu, který používáte. Ať jste použili funkci „Zatažení / opečení“ nebo jste hrnec Flavour Savour jen zapnuli, na obrazovce displeje by mělo být výchozí zobrazení **D.**

Jednou stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽ a displej se přepne na **E.**

Zobrazení času ❾ a ikona dušení ❿ budou blikat. Stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿ pro výběr funkce dušení. Ikona dušení ⓫ pak přestane blikat.

(Pokud jste zvolili funkci dušení omylem, můžete se vrátit na předchozí obrazovku stisknutím tlačítka „Funkce / čas“ ❽ na přibližně 2 sekundy.)

Můžete zvolit buď program 1 hodina 30 minut nebo 1 hodina 45 minut (v závislosti na receptu, podle kterého vaříte). Pro výběr programu 1 hodina 30 minut stiskněte tlačítko „Přijmout / start / stop“ ❿. Pro výběr programu 1 hodina 45 minut stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽. Zobrazení času ❾ se pak přepne na 01:45. Stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿.

Čas pak přestane blikat a základna bude přibližně 2 sekundy pípat předtím, než začne proces vaření. Časovač bude odpočítávat k nule.

Pokud je třeba delší doba vaření, můžete opakovat nastavení pro dušení. Musíte ale stanovit, kolik dalšího času vaření budete potřebovat.

Pokud chcete z nějakého důvodu zrušit proces vaření dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿ na cca 3 sekundy. Základna zapípá, proces vaření se zastaví a na obrazovce se objeví výchozí displej **B**.

Během funkce dušení bude pára unikat otvorem pro únik páry. Otvor musí být umístěn v zadní části výrobku.

VAROVÁNÍ: Pára a otvor budou horké.

Funkce pomalého vaření

Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺. Přidejte ingredience podle pokynů v receptu, který používáte. Ať jste použili funkci „Zatažení / opečení“ nebo jste hrnec Flavour Savour jen zapnuli, na obrazovce displeje by mělo být výchozí zobrazení jako níže **F**.

Dvakrát stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽ a displej se přepne na **G.**

Zobrazení času ❾ a ikona pomalého vaření ❿ budou blikat. K dispozici jsou tři různé programy pomalého vaření – 1, 2 a 3. Rozdíl je v délce času, který je pro každý program nastaven. Každý program má jinou ikonu, viz níže:

Mezi 8 a 10 hodinami (nízké)

Mezi 6 a 8 hodinami (střední)

Mezi 4 a 6 hodinami (vysoké)

Pokud chcete použít program pomalého vaření 1, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿.

Pokud chcete použít program pomalého vaření 2, jednou stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽ (objeví se ikona pomalého vaření 2), pak stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿.

Pokud chcete použít program pomalého vaření 3, dvakrát stiskněte tlačítko „Funkce / čas“ ❽ (objeví se ikona pomalého vaření 3), pak stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿.

Čas pak přestane blikat a základna bude přibližně 2 sekundy pípat předtím, než začne proces vaření a časovač začne odpočítávat k nule.

Jakmile stisknete tlačítko „Přijmout“ ❿, ikona pomalého vaření ⓬ přestane blikat a bude blikat pouze čas. (Pokud jste zvolili funkci pomalého vaření omylem, můžete se vrátit na předchozí obrazovku stisknutím tlačítka „Funkce / čas“ ❽ na přibližně 2 sekundy.)

Pak budete moci zvolit množství času, po který chcete, aby program pomalého vaření pracoval. Stisknutí tlačítka „Funkce / čas“ ❽ vám umožní přepínat mezi dostupnými časy.

Jakmile se zobrazí vámi požadovaný čas, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿.

Čas pak přestane blikat a základna bude přibližně 2 sekundy pípat předtím, než začne proces vaření. Časovač bude odpočítávat k nule.

Pokud chcete z nějakého důvodu zrušit proces vaření dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ⓫ na cca 3 sekundy. Základna zapípá, proces vaření se zastaví a na obrazovce se objeví výchozí displej **H.**

Udržování tepla

Na konci procesu vaření spotřebič zapípá a automaticky se přepne na udržování tepla. Udržování tepla pracuje po dobu dvou hodin a připočítává od H0:00 do H2:00. Po uplynutí 2 hodin se na displeji zobrazí „H“, které na obrazovce zůstane, dokud plotýnka nedosáhne okolní teploty (přibližně 40 °C) **I**.

Obrazovka se pak vypne. Stisknutím jakéhokoli tlačítka přejdete zpět na obrazovku zobrazenou při prvním zapnutí spotřebiče.

Funkci udržování tepla lze kdykoli během 2hodinové doby její činnosti zastavit stisknutím tlačítka „Přijmout“ ❿ na přibližně 2 sekundy.

Po uvaření

Hrnec vypněte a odpojte ze zásuvky.

Důležité: Před uložením hrnce musí být základna vychladnutá.

Čištění a péče o hrnec Flavour Savour

- Hrnec a pokličku lze mýt v myčce na nádobí. Nebo můžete použít horkou vodu se saponátem a nebrusnou houbičku. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo saponáty.
- Neponořujte základnu do vody ani žádné jiné tekutiny. Vyčistěte ji vlhkým hadříkem a důkladně ji osušte.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou spodní část hrnce a plotýnka čisté, neobsahují připálené jídlo a jsou suché. Vnější spodní část hrnce můžete čistit kovovou drátěnkou, je-li to třeba, abyste odstranili odolné skvrny.
- Při přidávání ingrediencí a tekutiny do hrnce dávejte pozor, abyste jej nepřeplnili. Pokud dojde k přetečení, které steče na základnu, přístroj vypněte, odpojte ze zásuvky, hrnec odstraňte a tekutinu nechte odtéci vypouštěcími otvory. Zcela odstraňte zbytky jídla nebo tekutiny, které se mohly zachytit v mezeře mezi plotýnkou a kovovým reflektorem, otřete je vlhkým hadříkem a před dalším použitím důkladně vysušte.

RECEPTY

Dušené hovězí maso

	4,5 l	6,5 l
Hovězí maso, na kostky	700 g	1 kg
Brambory, na kostky	500 g	700 g
Mrkve, nakrájené	500 g	700 g
Pórky, nakrájené	3 střední	3 velké
Cibule, nasekaná	1	2
Hovězí vývar	1 l	1,5 l
Směs bylinek	2 káv. lž.	3 káv. lž.
Sůl a čerstvě mletý černý pepř		

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

Postup

- Na opečení masa a osmažení cibule použijte funkci opečení / zatažení. (Pro 6,5 l opékejte ve dvou dávkách.)
- Přimíchejte zbývající ingredience.
- Přepněte na nastavení pomalého vaření.
- Vařte po maximální dobu pro toto nastavení.
- Zahustěte směsí kukuřičné mouky / vody.
- 30 minut až 1 hodinu před koncem přidejte knedlíky.

Kuře v bílém víně

	4,5 l	6,5 l
Kuřecí prsa	6	10
Máslo	30 g	40 g
Cibule, nasekaná	1 velká	2 velké
Houby, nakrájené na plátky	250 g	400 g
Bílé víno	3 pol. lž.	5 pol. lž.
Kuřecí vývar	500 ml	750 ml
Směs bylinek	1 káv. lž.	2 káv. lž.
Kukuřičná mouka	3 pol. lž.	5 pol. lž.
Vaječné žloutky	2	3
Smetana na vaření	100 ml	150 ml
Sůl a čerstvě mletý černý pepř		

Postup

- Není třeba použít funkci opečení / zatažení.
- Do hrnce vložte veškeré ingredience kromě mouky, vajec a smetany a nastavte pomalé vaření.
- Zahustěte směsí kukuřičné mouky / vody.
- Jakmile je směs uvařená, smíchejte vejce a smetanu a trochu horké tekutiny a vlijte do pokrmu.
- Recepty s kuřetem se obvykle vaří nejkratší dobu při každém nastavení. Např. 1 8 h 2 6 h 3 3-4 h

Vařená šunka

	4,5 l	6,5 l
Šunka s kostí	1,1 kg	1,8 kg

Postup

- Není třeba použít funkci opečení / zatažení.
- Šunku vložte do hrnce a zalijte vařící vodou.
- Lze vařit na minimální nebo maximální dobu pro každé nastavení.

Zeleninová polévka

	4,5 l	6,5 l
Směs zeleniny	1,75 kg	1,8 kg
Zeleninový vývar	1,5 l	2 l
Směs bylinek	podle chuti	podle chuti
Sůl a čerstvě mletý černý pepř		

Postup

- Není třeba použít funkci opečení / zatažení.
- Veškeré ingredience vložte najednou a vařte po maximální dobu pro nastavení.
- Po vychladnutí rozmixujte.

Novoanglické hovězí

	4,5 l	6,5 l
Hovězí kýta, svrchní	1 kg	1,5 kg
Svazek bylinek (bouquet garni)	1	1
Tymián	1½ káv. lž.	2 káv. lž.
Zrnka pepře	1½ káv. lž.	2 káv. lž.
Šalotky	8	10
Mrkev	400 g	550 g
Tuřín	200 g	300 g
Voda, dostatečné množství na zakrytí pečeně		

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

Postup

- Použijte funkci opečení / zatažení ze všech stran hovězího.
- Přidejte zbývající ingredience a vařte po minimální dobu pro nastavení.
- Omáčku zahustěte kukuřičnou moukou.

Boloňská omáčka

	4,5 l	6,5 l
Mleté hovězí maso	1 kg	1,5 kg
Cibule, nasekané	2	3
Řapíkatý celer, nakrájený	4 řapíky	6 řapíků
Stroužky česneku, rozmačkané	2	3
Rajčatový protlak	5 pol. lž.	7 pol. lž.
Mouka	1 pol. lž.	3 pol. lž.
Konzervovaná rajčata	2 konzervy	3 konzervy
Hovězí vývar	400 ml	600 ml
Houby, nakrájené na plátky	200 g	300 g
Směs bylinek	1 káv. lž.	2 káv. lž.
Sůl a čerstvě mletý černý pepř		

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

Postup

- Použijte funkci opečení / zatažení na opečení mletého masa po částech.
- Přidejte cibuli, česnek, celer a smažte, až je zelenina měkká.
- Přepněte na pomalé vaření.
- Smíchejte mouku s protlakem a přidejte se zbývajícími ingrediencemi.
- Dobře promíchejte.
- Lze vařit na minimální až maximální dobu pro nastavení.

CZ

Uzeninový hrnec

	4,5 l	6,5 l
Olej	1 pol. lž.	1 pol. lž.
Párky, klobásy	1 kg	1,5 kg
Cibule, nasekané	2 velké	3 velké
Mrkve, nakrájené	4	5
Pórky, nakrájené	2	3
Hovězí vývar	1 l	1,5 l
Čatní	4 pol. lž.	6 pol. lž.
Worcesterská omáčka	3 pol. lž.	5 pol. lž.
Sůl a čerstvě mletý černý pepř		

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

Postup

- Použijte funkci opečení / zatažení na opečení párků po dávkách.
- Přidejte zeleninu a smažte, až je měkká.
- Přepněte na pomalé vaření.
- Přidejte zbývající ingredience a vařte po minimální dobu pro nastavení.

Hovězí karí

	4,5 l	6,5 l
Rostlinný olej	4 pol. lž.	4 pol. lž.
Jablka, oloupaná, zbavená jádřince a nakrájená	2 velká	3 střední
Cibule, nasekané	3 střední	3 velké
Hovězí k dušení, nakrájené na kostky	1 kg	1,5 kg
Kari koření	4 káv. lž.	5 káv. lž.
Hovězí vývar	650 ml	1 l
Čatní z manga	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Rozinky	100 g	150 g
Konzervovaná rajčata, nakrájená	400 g	600 g
Citrónová šťáva	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Kukuřičná mouka	3 pol. lž.	5 pol. lž.
Sůl a čerstvě mletý černý pepř		

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

Postup

- Použijte funkci opečení / zatažení na opečení masa po částech.
- Přidejte cibule a smažte, až je měkká.
- Přepněte na pomalé vaření.
- Přidejte další ingredience a dobře promíchejte.
- Smíchejte mouku s protlakem a přidejte se zbývajícími ingrediencemi.
- Dobře promíchejte.
- Lze vařit na minimální až maximální dobu pro nastavení.

Thajské hovězí kari

	4,5 l	6,5 l
Máslo	40 g	60 g
Hovězí k dušení, nakrájené na kostky	700 g	1 kg
Cibule, nasekaná	1	2
Stroužky česneku, rozmačkané	3	4
Burákové máslo	4 pol. lž.	6 pol. lž.
Kokosové mléko	400 g	800 g
Brambory, nakrájené na čtvrtky	500 g	700 g
Kari koření	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Thajská rybí omáčka	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Jemný hnědý cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Hovězí vývar	500 ml	1 l

Postup

- Máslo rozpusťte v hrnci na funkci opečení / zatažení a přidejte maso, česnek, cibuli a opečte. (Pro 6,5 l opékejte maso ve dvou dávkách.)
- Přidejte cibuli a česnek a smažte, až jsou měkké.
- Přidejte další ingredience a dobře promíchejte.
- Přepněte na pomalé vaření.
- **Může se trochu připálit na dně hrnce, ale ne moc. Nejlépe použijte funkce pomalého vaření.**

Žebra s barbecue

	4,5 l	6,5 l
Žebra	1 kg	1,5 kg
Barbecue omáčka	200 ml	300 ml

Postup

- Žebra naložte do omáčky na několik hodin nebo přes noc.
- Vložte do hrnce a vařte požadovanou dobu.
- **Všechny programy fungují, ale čím delší je doba vaření, tím křehčí maso je.**

Pudink se sirupem

	4,5 l	6,5 l
Máslo	125 g	125 g
Zlatý sirup	4 pol. lž.	4 pol. lž.
Práškový cukr	100 g	100 g
Vejce	2	2
Mouka s kypřicím prostředkem	200 g	200 g
Mléko	2 pol. lž.	2 pol. lž.
Citrónová šťáva	2 pol. lž.	2 pol. lž.

Postup

- Máslem vymažte vnitřek 1,25l formy a vyložte ji pečícím papírem.
- Sirup nalijte na dno formy.
- Míchejte máslo a cukr, dokud nemají hladkou a krémovou konzistenci.
- Postupně přimíchejte vejce a mouku a vmíchejte mléko a šťávu. Směs nalijte na sirup a překryjte plisovaným pečícím papírem. Zavažte provázkem a vytvořte úchytku.
- Vložte do hrnce Flavour Savour a po stranách naplňte do poloviny vařící vodou.
- **Vařte nejlépe na nastavení rychlé dušení 1:45 h.**

Rýžový nákyp

	4,5 l	6,5 l
Máslo	40 g	60 g
Kulatozrnná rýže	150 g	250 g
Cukr	150 g	250 g
Mléko	1,5 l	2 l
Muškátový ořech	špetka	1 káv. lž.

Postup

- Máslem vymažte vnitřek hrnce.
- Vložte všechny ingredience a zamíchejte.
- **Nejlepších výsledků dosáhnete na nízké nastavení 1 (8 – 10 h), jinak se může připálit dno hrnce.**

Čokoládový koláč

	4,5 l	6,5 l
Kakao	50 g	50 g
Vařící voda	6 pol. lž.	6 pol. lž.
Prášek do pečiva	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Mouka s kypřicím prostředkem	175 g	175 g
Práškový cukr	150 g	150 g
Olej	150 ml	150 ml
Vejce	3	3

Postup

- Formu o průměru 18 cm vyložte pečícím papírem.
- Kakao smíchejte s horkou vodou na pastu.
- V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a cukr.
- Vyšlehejte vejce a olej a směs přidejte k čokoládové pastě, vše dobře promíchejte.
- Vlijte do formy a zakryjte fólií. Zavažte provázkem a vytvořte úchytku. Vložte do hrnce Flavour Savour a po stranách naplňte do poloviny vařící vodou.
- **Vařte nejlépe na nastavení rychlé dušení 1:45 h.**

Koláč s bobulovými plody

	4,5 l	6,5 l
Čerstvé ovoce / bobulové plody (maliny, ostružiny, borůvky atd.)		
	700 g	1,2 kg
Cukr	100 g	150 g
Mouka s kypřicím prostředkem	100 g	200 g
Tuk	50 g	100 g
Sůl	špetka	špetka
Citrónová kůra	z 1 citrónu	ze 2 citrónů
Mléko	3–4 pol. lž.	6–8 pol. lž.

Postup

- Ovoce vložte do hrnce Flavour Savour a vmíchejte polovinu cukru.
- Zbytek cukru smíchejte s moukou, tukem, solí a citrónovou kůrou.
- Přidejte mléko na spojení těsta, příliš ale nemíchejte.
- Kopečky těsta položte na ovoce do středu, nemají se dotýkat okrajů hrnce, protože nakynou.
- Vařte na jakémkoli nastavení po nejkratší dobu.

LINKA PODPORY

Máte-li se spotřebičem jakékoli problémy, kdykoli nám zavolejte.

S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.

Připravte si následující informace, aby mohl náš personál váš dotaz rychle vyřešit.

- Název výrobku.
- Číslo modelu uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo uvedené na spodní straně spotřebiče.

Internetové stránky

Můžete nás také kontaktovat prostřednictvím našich internetových stránek nebo navštivte stránky, abyste si prohlédli a zakoupili spotřebiče, náhradní díly a příslušenství ze široké řady Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

CZ

GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

F Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

D Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

E Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

NL Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

P Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

I Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

DK Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

S Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

PL Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

CZ Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GR Για ηλεκτρικά προϊόντα τα οποία διατίθενται εντός της
Ευρωπαϊκής Κοινότητας,
Τα ηλεκτρικά προϊόντα, όταν λήξει η διάρκεια ζωής τους, δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίΒβατα.
Ανακυκλώστε τα προϊόντα, εφόσον υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις.
Επικοινωνήστε Βε τις τοπικές αρχές ή το κατάστηΒα λιανικής πώλησης σχετικά Βε τις διαδικασίες
ανακύκλωσης στη χώρα σας.

morphy richards®

SC48784MEE Rev 2 12/10

www.morphyrichards.com